14.063 Žemľovka s tvarohom a jablkami
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
pečivo	5,00	5,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,50	9,50
mlieko	8,00	8,00	10,00	10,00	12,00	12,00	14,00	14,00
tvaroh	4,00	4,00	5,00	5,00	6,50	6,50	7,50	7,50
maslo	1,20	1,20	1,60	1,60	1,80	1,80	2,00	2,00
vajcia	25	1,25	30	1,50	35	1,75	40	2,00
jablká	4,00	2,60	5,50	3,60	6,50	4,23	8,00	5,20
cukor práškový	2,00	2,00	2,50	2,50	2,80	2,80	3,20	3,20
hrozienka	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20
cukor vanilkový	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15
škoricový cukor	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,06	0,06
olej na plech	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
hmotnosť porcie v g	200		260		300		350	

Výrobný postup

Pečivo pokrájame na kocky, pokropíme mliekom, pridáme žĺtka a sneh z polovice vajec, časť cukru, soľ a časť roztopeného masla. Tvaroh vymiešame s druhou časťou vajec, cukru, vanilkového cukru a hrozienok. Do vymasteného pekáča dáme tretinu pečiva, vrstvu tvarohu, vrstvu žemlí, vrstvu strúhaných jabĺk zmiešaných so škoricovým cukrom. Na vrch dáme poslednú vrstvu pečiva. Pokvapkáme maslom a upečieme. Pokrájame na štvorce a pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	2057	494	13,52	20,4	0,0	61,5	3,4	161,4	1,8	0,143	0,2	0,3	3,3	0,8
B	2737	657	17,56	27,3	0,0	81,7	4,8	204,4	2,4	0,182	0,2	0,4	4,4	1,1
C	3179	763	21,20	31,8	0,0	94,0	5,5	247,9	2,8	0,216	0,3	0,5	5,2	1,2
D	370	889	24,7	36,9	0,0	109,	6,6	289,	3,3	0,24	0,3	0,6	6,4	1,5

	5		4			9		3		5			